Acquacotta del Parco nazionale delle foreste Casentinesi



Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Basilico fresco: qualche foglia
- Brodo di manzo: 1 litro
- Carote: 2
- Cipolle rosse: 4
- Olio evo: 3 cucchiai
- Pancetta o rigatina: 2 fette
- Pane toscano di almeno 2 giorni: 4 fette
- Pecorino: una grattugiata
- Peperoncino: una punta
- Sedano: 2 coste
- Vino trebbiano (bianco): 1/4 di litro

Preparazione

In questo piatto seppur semplice si può ritrovare la tradizione antica degli uomini che vivevano e lavoravano in foresta occupandosi del bosco e preparandosi questo piatto frugale nei momenti di pausa.

1. Tagliare finemente le cipolle e farle appassire in una padella con tre cucchiai di olio e la pancetta tagliata a cubetti sfumando con il vino bianco.
2. Intanto fare un trito fino di sedano, carote e aglio e aggiungerlo alle cipolle.
3. Proseguire la cottura a fuoco lento sfumando nuovamente con il vino e aggiungendo la ***passata di pomodoro Pomì*** e il peperoncino.
4. Aggiungere il brodo di carne o molto più semplicemente acqua bollente e portare a cottura unendo qualche foglia di basilico.
5. Tagliare il pane a cubetti facendo fette da un centimetro, trasferire l'acquacotta in una ciotola di terracotta lasciando il sugo abbastanza brodoso in modo che possa inzuppare i cubetti di pane che verranno posti in superficie insieme a una spolverata di pecorino.
6. Chiudere con un coperchio e lasciare insaporire per 20 minuti.

For this recipe we used:

Passata Classica 4 cucchiai

